

学沙县小吃技术价格，沙县小吃培训正规学校

产品名称	学沙县小吃技术价格，沙县小吃培训正规学校
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

学沙县小吃技术价格，沙县小吃培训正规学校

经营沙县风味的经营者几乎都有一个共同的历史传统，每天制作的小吃数量不多，一般都是当天制作，当天售完。从原料采购与食品保存的角度看，这种传统有效地保证了食品的新鲜度。另一方面，据行家介绍，小吃的原料存放超过半天，味道也会走样。因此，有经验的小吃经营者为了维护小吃的声誉，宁可缩短营业时间，减少营业额。这就保证了沙县风味的新鲜可口。从制作方法上看，沙县风味绝大部分是现做现买，调味可随食用者的习惯增减，这也是沙县风味新鲜可口的重要原因之一。

学沙县小吃技术价格，沙县小吃培训正规学校

英佳尔沙县小吃培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。

沙县小吃培训内容：

- 1、云吞水饺类：排骨云吞 牛肉云吞 乌鸡云吞 猪心云吞 猪腩云吞 猪肚云吞 水鸭云吞 鸽子云吞 腰尾云吞 牛腩云吞 蒸饺 上汤馄饨 香脆馄饨 香拌水饺 香拌云吞 炸水饺等
- 2、原汤粉面类：青菜面(粉) 酸菜面(粉) 美味拌面(粉) 榨菜肉丝拌面(粉) 酸辣面(粉) 牛腩拌面(粉) 云吞面(粉) 榨菜肉丝面(粉) 牛腩面(粉) 排骨面(粉) 猪心面(粉) 猪腩面(粉) 乌鸡面(粉) 水鸭面(粉) 猪肺面(粉) 当归牛肉面(粉) 鸽子面(粉) 牛鞭面(粉) 炒粉 酸菜面 肉丝面 云吞面 炸酱面 拌面 三鲜汤粉
- 3、炒饭炒面类：鸡蛋玉米炒饭 炒米粉 炒河粉 炒桂林米粉 炒面 蛋炒饭 牛柳炒饭等

4、煨汤类：乌鸡汤 水鸭汤 鸽子汤 排骨汤 猪心汤 猪脑汤 清炖排骨汤(清热祛火)
党参猪心汤(滋阴补血) 天麻补脑汤(安神补脑) 花旗参乌鸡汤(滋补养颜)
百灵草水鸭汤(清凉滋补) 莲子猪肚汤(开脾健胃) 参杞鹌鹑汤(滋补养颜) 橄榄猪肺汤(清嗓润肺)
当归牛肉汤(补心明目) 川贝鸽子汤等

5、快餐套饭类：招牌卤肉饭 卤鸭腿套饭 卤香干 卤鸭腿
卤鸭翅 卤五香鸡蛋等 卤鸭掌 卤红肠 卤鸡爪 卤鸡腿菇 黑椒牛柳盖浇饭 香菇烧肉盖浇饭
土豆鸭腿盖浇饭 榨菜肉丝盖浇饭 鱼香肉丝盖浇饭
青椒肉丝盖浇饭 麻婆豆腐盖浇饭 千张肉丝盖浇饭

沙县小吃培训要点

讲解各种调料、香料的作用及分类、选料、配比及加工。

馄饨和蒸饺馅料的制作

底汤、底料的配制及熬制方法。

禽肉类、水产品类、蔬菜类材料的处理制作方法。

面、粉各种材料的烫制流程及方法。

未售完半成品的保存方法。

各类煨汤的制作方法，卤汤的调制方法，卤制原料的腌制和处理

刀工和配菜等中餐基本功的联系，炒菜的方法和技巧

经营方法和成本控制方法

沙县小吃培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。